ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Soluciones para alimentación

Equipos, reactivos, medios de cultivo y consumibles para el laboratorio y el control de calidad.

Análisis fisicoquímico · Microbiología · Preparación de muestras

Agua e higiene · Temperatura y conservación

Una propuesta según el tipo de alimento, el método analítico y el volumen de trabajo de tu centro.

Del muestreo al control final

Organizamos el suministro alrededor de los ensayos y las necesidades de cada centro: recepción, proceso, laboratorio y control del agua.

01

Recepción y muestreo

Recipientes, bolsas, termómetros y material estéril para recoger e identificar muestras.

02

Preparación de muestras

Pesada, homogeneización, dilución, agitación y dosificación con sus accesorios y consumibles.

03

Control fisicoquímico

pH, acidez, conductividad, salinidad, °Brix, temperatura y otras determinaciones según el alimento.

04

Microbiología

Medios de cultivo, diluyentes, suplementos y material de siembra, incubación y recuento.

05

Agua e instalaciones

Instrumentos y reactivos para agua de entrada, proceso, servicios auxiliares y efluentes.

06

Reposición y gestión posventa

Recambios, patrones y soluciones de mantenimiento. Gestión de incidencias con el fabricante o servicio técnico.

Para empezar Indícanos qué alimento analizas, qué parámetros necesitas controlar y el consumo habitual del laboratorio.

Análisis fisicoquímico

Equipos portátiles y de sobremesa para control de producto y proceso. La configuración se elige según la muestra, el método y el rango de trabajo.

pH y electrodos alimentarios

Electrodos para líquidos, sólidos o semisólidos. Soluciones de calibración, limpieza y conservación compatibles.

Conductividad y salinidad

Medida de conductividad y aplicaciones de salinidad. La técnica se selecciona según el alimento y el objetivo analítico.

Refractometría

Refractómetros para °Brix y otras escalas según referencia. Selección por producto, rango y temperatura de uso.

Valoración y acidez

Valoradores, buretas, electrodos y reactivos para acidez y otras determinaciones. Método y consumibles según aplicación.

Fotometría y espectrofotometría

Equipos, cubetas y reactivos para determinaciones colorimétricas. Consulta el método disponible para tu muestra.

Aceites y grasas

Equipos y reactivos para índice de peróxidos y determinación de acidez. Selección según el tipo de aceite o grasa.

Electrodos, reactivos y accesorios se seleccionan por compatibilidad con la muestra, el método y el equipo.

Microbiología alimentaria

Medios de cultivo Scharlau, diluyentes, suplementos y material de laboratorio. Selección por microorganismo objetivo y método utilizado por el centro.

Medios y formatos

Medios deshidratados y preparados en placas, tubos, frascos o bolsas, según referencia. Diluyentes y suplementos para completar el ensayo.

Datos para seleccionar

Microorganismo, método, formato, consumo y caducidad mínima requerida.

Necesidad de análisis	Familias de medios a consultar
Recuento de microorganismos	PCA y otros medios de recuento según el método.
Enterobacterias	VRBG y medios de enriquecimiento y confirmación.
Escherichia coli	TBX y medios complementarios según el método.
Salmonella	Medios de preenriquecimiento, enriquecimiento, aislamiento y confirmación.
Listeria	Medios de enriquecimiento, aislamiento y confirmación.
Otros controles	Medios para estafilococos, Bacillus cereus, mohos y levaduras u otros objetivos, a consultar.

El medio se elige según el método del laboratorio y la ficha técnica de la referencia. Presentaciones y disponibilidad a confirmar.

Preparación y conservación

Equipamiento para preparar, procesar y conservar muestras. Selección por capacidad de trabajo, espacio disponible y condiciones de uso.

Homogeneizadores

Balanzas

Agitadores

Centrífugas

Baños termostáticos

Incubadores

Autoclaves

Neveras y congeladores

Pipetas automáticas

Estufas

Purificación de agua

Registro de temperatura

Material para el trabajo diario

Bolsas de homogeneización, frascos para muestras, tubos, placas Petri, pipetas, puntas, filtros, asas, gradillas y vidrio de laboratorio.

Formato de venta, esterilidad y compatibilidad según cada referencia.

Agua e higiene de las instalaciones

Instrumentación, reactivos y material de muestreo para el agua y los servicios auxiliares de la industria alimentaria.

Agua de entrada y proceso

Cloro libre y total, pH, conductividad y turbidez. Fotómetros, medidores, patrones y reactivos según el plan de control.

Efluentes industriales

pH, oxígeno disuelto, DQO y nutrientes. Equipos de medida, termorreactores y reactivos por parámetro y rango.

Superficies y ambientes

Hisopos, recipientes y placas para muestreo. Selección del material según el método del centro y el punto de control.

Temperatura e instalaciones

Termómetros, sondas y registradores para cámaras, almacenes y proceso. Equipos de agua según los servicios auxiliares.

Reactivos y patrones compatibles

Soluciones tampón, patrones de conductividad y turbidez, reactivos de cloro y viales para análisis de aguas, según equipo y método.

Para cotizar Referencia del equipo, parámetro, rango y número de determinaciones por envase.

Aplicaciones por industria

Una selección orientativa para organizar el equipamiento y la reposición. Los parámetros concretos se definen a partir del producto y del plan de control del centro.

Lácteas y queserías

pH, acidez, temperatura y control microbiológico.

Electrodos, valoración, medios de cultivo y material estéril.

Cárnicas y charcutería

pH, temperatura, muestreo y microbiología.

Sondas, homogeneización, bolsas, medios y consumibles.

Pesca y conservas

Salinidad, pH, temperatura y control microbiológico.

Instrumentos de medida y material de toma de muestras.

Frutas, hortalizas y zumos

°Brix, pH, acidez y control del agua.

Refractómetros, valoración, fotometría y reactivos.

Bebidas y bodegas

pH, acidez, °Brix y determinaciones específicas por bebida.

Equipos, electrodos, reactivos y material de laboratorio.

Panificación y repostería

Temperatura, humedad y preparación de muestras.

Balanzas, estufas, termómetros y material de medida.

Aceites, salsas y condimentos

Acidez, peróxidos, pH o salinidad según producto.

Equipos y reactivos adecuados a la matriz analizada.

Platos preparados y colectividades

Temperatura, muestreo, microbiología y control del agua.

Termómetros, medios, recipientes y consumibles.

Consulta también el suministro para laboratorios alimentarios de servicios y centros de investigación.

ICIGA para tu laboratorio alimentario

ICIGA DATALAB, S.L. suministra equipos, reactivos, medios de cultivo, consumibles y mobiliario. Preparamos alternativas según la aplicación y el presupuesto del centro.

Algunas marcas de nuestra oferta

Marca, modelo y disponibilidad a confirmar para cada aplicación.

Selección y compatibilidad

Revisión del uso previsto, accesorios, electrodos, reactivos y consumibles.

Documentación de producto

Fichas técnicas y documentación disponible del fabricante para lo ofertado.

Suministro y reposición

Configuración de pedidos y formatos de compra según el consumo del laboratorio.

Gestión posventa

Tramitación de incidencias y garantías con el fabricante o servicio técnico correspondiente.

Instalación, formación, calibración y mantenimiento: consultar disponibilidad y alcance para cada equipo. Los servicios se concretan en la oferta.

Qué necesitamos para presupuestar

01 Tipo de alimento, análisis a realizar y método de trabajo.
02 Equipo disponible, referencia y accesorios cuando corresponda.
03 Capacidad, rango, número de muestras y consumo habitual.
04 Formato, esterilidad, caducidad mínima y plazo requerido.

Solicita tu presupuesto

iciga@iciga.com

+34 981 522 728

www.iciga.com

ICIGA DATALAB, S.L.

Rúa Palmeiras 22B
Pol. Industrial Novo Milladoiro
15895 Ames · A Coruña

Fotografías: catálogos facilitados de Hanna, Scharlau y Scharlab. Logotipos originales: catálogos y webs oficiales de las marcas. Marca ICIGA facilitada. Imágenes orientativas; marcas de sus respectivos titulares.